

DRINKS.

Supasawa Cocktail Mixer 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	703310
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Belgien
Region	Westflandern
Abfüller	Deluxe Distillery
Marke	Supasawa
Typ	Cocktail Mixer
Anwendung	für die Zubereitung von Cocktails, die einer ausgleichenden, sauren Komponente bedürfen (bedingt als Ersatz für Limetten- und Zitronensaft); der pure Konsum empfiehlt sich nicht!
Degustationsnotiz	kristallklar und sauer.
Verkehrsbezeichnung	Konzentrat
Details	aus Zitronen-, Apfel-, Wein-, Bernstein- und Phosphorsäure sowie destilliertem Wasser hergestellt; pH-Wert 1.95
Zutaten	Siehe Bild



Beschreibung

Welcher Cocktail enthält denn bitteschön nicht Limetten- oder Zitronensaft als Zutat? Saure Komponenten wie diese sind in der Mixologie so gut wie unverzichtbar. Frisch ausgedrückte Säfte sorgen aber gerade in der Event- und Club-Szene für diverse Einschränkungen und Unannehmlichkeiten: Sie sind nur sehr begrenzt haltbar, nehmen relativ viel Platz ein, sind mit einem hohen CO²-Fussabdruck

verbunden und können geschmacklich stark variieren. Deshalb suchte die belgische Deluxe Distillery - besser bekannt für ihren Blind Tiger Gin - nach einer effizienten Lösung. Supasawa ist ein saurer Cocktail-Mixer mit einem pH-Wert von 1.95 und wird aus fünf verschiedenen Säuren hergestellt. Dies sind:

Zitronensäure (in Zitronen und Limetten enthalten)

Apfelsäure (in Äpfeln, Beeren, Birnen und Rhabarber enthalten)

Weinsäure (in Trauben, Bananen und Grapefruit enthalten)

Bernsteinsäure

Phosphorsäure (in Limonaden und Marmelade enthalten)

Zusammen mit reinstem destilliertem Wasser entsteht ein alkoholfreies, kristallklares Produkt, der Supasawa "Seriously Sour" Cocktail-Mixer. Der Hersteller preist ihn ganz offen als eine Alternative zu Zitronen und Limetten an, doch bei all den Vorzügen kann Supasawa eins nicht: Den frischen Fruchtgeschmack imitieren. Dafür ist Supasawa eine interessante Bereicherung des Säurespektrums und lässt sich gut mit diversen Cocktails kombinieren, bei denen die saure Komponente als Ausgleich benötigt wird. Der Mixer kann z.B. in Highballs, Last Word-Cocktails, Margaritas, Daiquiris und ganz neuen, originellen Kreationen eingesetzt werden. Und für alle, die sich für den Ursprung des exotischen Namens interessieren: Dabei handelt es sich um eine Abwandlung von "Super Sauer".